08/2012

Mod: CBT51/PM

Production code: 10501702-0-0-0 (Y2)

Diamond
catering equipment

Manual de Instruções **Instruction Manual** **Mode d'emploi** **Gebrauchsanleitung** **Manuale d'Istruzioni** **Manual de Instrucciones**	**N.º MNS00054.00**

ABATEDORES DE TEMPERATURA – Y2
BLAST CHILLER & FREEZERS – Y2
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION– Y2
SCHNELLKÜHLER & SCHOCKFROSTER– Y2
ABATTITORI E SURGELATORI– Y2
ABATIDORES Y CONGELADORES– Y2

Manual de Instruções	N.º MNS00054.00

ÍNDICE

1 Recepção 3
2 Placa de Identificação 3
3 Instalação, Limpeza e Manutenção 4
3.1 Notas Gerais 4
3.2 Instalação 4
3.3 Limpeza 4
3.4 Manutenção 4
4 Funcionamento 5
4.1 Definições 5
4.2 Ficha técnica 5
4.3 Colocação em marcha 5
4.4 Selecção e descrição dos ciclos standard 6
4.5 Interrupção de ciclos 6
4.6 Programação de um Ciclo Personalizado 6
4.7 Selecionar Programa Personalizado 8
4.8 Descongelação, alarmes e anomalias 10

Nota do Fabricante

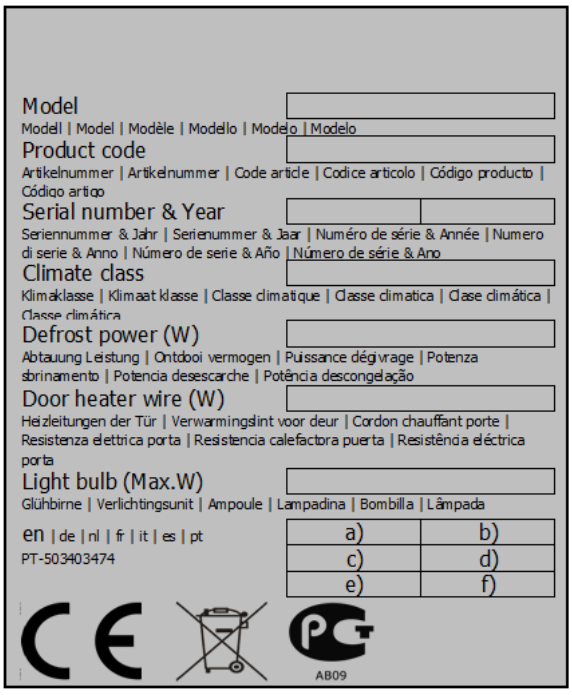
Agradecemos a sua preferência: os nossos equipamentos cumprem todas as directivas e normas europeias aplicáveis com o objectivo de proporcionar uma utilização prática e segura que vá de encontro às suas expectativas e necessidades.

O equipamento deve ser utilizado segundo este manual e apenas para o fim indicado pelo fabricante. O seu uso incorrecto pode causar danos no equipamento e/ou aos utilizadores. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

1 Recepção

A construção e funcionamento de cada um dos nossos equipamentos são rigorosamente controlados na fábrica, como comprova o relatório de ensaio anexo. Dada a possibilidade de ocorrência de danos causados pelo transporte, verifique atentamente o estado geral do equipamento depois de desembalado. Seguidamente, confirme se as características correspondem às especificações da ordem de compra. Recordamos que a nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos poderá acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos abrangidos por este manual.

2 Placa de Identificação


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

A placa de características dos nossos abatedores de temperatura vai colocada no interior do equipamento, no painel lateral esquerdo. Nela encontrará os principais dados técnicos do equipamento e a identificação do MODELO e Nº SÉRIE, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

A directiva europeia sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE) determina que, no final do seu ciclo de vida, o equipamento e todos os seus componentes, subconjuntos e materiais consumíveis devem ser objecto de recolha selectiva para tratamento que permita a sua eliminação, reciclagem ou reutilização. Não deposite equipamentos com este símbolo juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

Legenda	
a) Tensão (V)	b) Frequência (Hz)
c) Corrente (A)	d) Potência (W)
e) Gás refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gás (g)

3 Instalação, Limpeza e Manutenção

3.1 Notas Gerais

A instalação, manutenção e todas as outras intervenções devem apenas ser efectuadas por técnicos especializados e autorizados, utilizando peças e componentes originais. A não verificação de estas condições poderá implicar a perda da garantia.

3.2 Instalação

A instalação deve ser efectuada atendendo sempre aos regulamentos de construção de edifícios, às normas contra incêndios, às regras de prevenção de acidentes e às normas europeias em vigor.

3.2.1 Preparação

Remova a película de protecção em PVC; não utilize instrumentos afiados para evitar riscos na superfície. Limpe o interior e exterior do equipamento utilizando luvas de protecção.

3.2.2 Posicionamento

Escolha um local de instalação onde o equipamento esteja afastado de possíveis fontes de calor (p/ex. fornos ou fogões) e sem incidência de luz solar directa.
Garanta uma boa circulação do ar em redor do equipamento, mantendo a distância entre a parede e as costas do equipamento. Nunca deixe obstruir a grelha frontal: a falta de ventilação afecta seriamente o funcionamento e pode levar a avarias graves do equipamento.

3.2.3 Nivelamento

O equipamento deve ser instalado sobre uma superfície plana e resistente, de modo a garantir a estabilidade nos quatro pontos de apoio. Os pés telescópicos reguláveis em altura devem ser ajustados para fazer um nivelamento preciso.

3.2.4 Saída de águas (excepto mod. Y2-3)

Este equipamento está dotado de uma saída para as águas de condensação e de limpeza.
Se não optar por uma ligação ao esgoto, utilize a aparadeira de recuperação das águas de condensação, colocando-a pela frente nas calhas localizadas por baixo do equipamento.
O escoamento das águas de condensação pode ficar comprometido caso o equipamento não esteja nivelado.

3.2.5 Ligação eléctrica

O aparelho é fornecido com uma ficha conforme as normas de ensaio e com um cabo de alimentação regulamentar cujo comprimento é suficiente para permitir a ligação à tomada de corrente.

Cabo de alimentação tipo H05VV-F		
Modelos	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofásicos)	Y2-10 e Y2-14 (trifásicos)
Secção (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Código do fabricante com ficha de série CEE 7/7	43001004	
Código do fabricante com ficha opcional BS 1363	43001001	

A tomada de corrente deve ser de fácil acesso e estar dimensionada para o consumo máximo (ver placa de características), devendo possuir FIO DE TERRA. Para ligações directas à rede, deve instalar-se sempre um dispositivo de interrupção (disjuntor) dimensionado de acordo com as normas internacionais. Nunca utilizar tomadas ou fichas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.

3.2.6 Substituição do cabo de alimentação

Caso o cabo de alimentação se deteriore, este deve ser substituído de imediato pelo original fornecido pelo fabricante ou pelos serviços de assistência.

3.3 Limpeza

Para assegurar uma correcta higiene e conservação, efectue a limpeza regular do equipamento conforme indicado:

Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor.
Limpe cuidadosamente as superfícies usando um pano humedecido numa solução de água com detergente neutro; depois enxague com um pano humedecido em água limpa e, no final, passe um pano seco.
Não utilize produtos de limpeza ácidos ou à base de cloro (p/ex. lixívia), nem materiais abrasivos (p/ex. esfregões), nem água sob pressão (p/ex. mangueiras).

3.4 Manutenção

Para assegurar uma longa duração e um bom funcionamento do equipamento, deve ter os seguintes cuidados:

3.4.1 Condensador

Efectue regularmente a seguinte operação:

Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor.
Desaperte a grelha frontal de ventilação; tenha atenção à passagem dos cabos, não os esticando.
Limpe cuidadosamente as alhetas do condensador com um aspirador (preferencialmente) ou com uma escova macia.
No final, reaperte a grelha frontal de ventilação.

3.4.2 Inactividade prolongada

Sempre que seja previsível um longo período de inactividade do equipamento, efectue as operações de limpeza e manutenção acima descritas.

4 Funcionamento

4.1 Definições

O abatedor de temperatura foi concebido para o abatimento / ultra congelação de produtos alimentares e projectado para condições de funcionamento de acordo com a classe climática ISO 4 (temperatura ambiente de 30ºC e 55% de Humidade Relativa).

4.2 Ficha técnica

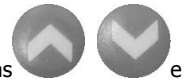
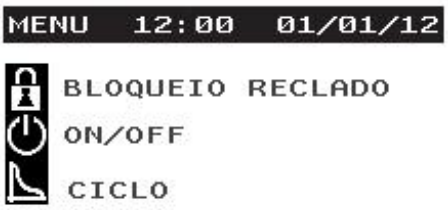
Modelo	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensões exteriores LxPxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentação	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corrente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potência absorvida	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gás refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Capacidade de arrefecimento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacidade de congelação	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacidade de tabuleiros GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Colocação em marcha

Assegure-se que a ficha está correctamente introduzida na tomada e/ou que o disjuntor está ligado.

4.3.1 Arranque inicial

Este procedimento aplica-se apenas no arranque inicial ou quando a alimentação eléctrica falhe ou seja desligada.
Sem que seja necessário pressionar qualquer tecla, o display apresentará ao fim de 60 segundos a língua em que os menus estão disponíveis.

	Selecione a língua pretendida com as teclas  e confirmar com
	Em seguida, pressione a tecla
	A partir deste momento o abatedor está em condições seleccionar um dos ciclos standard (ver 4.4) ou programar um ciclo personalizado.

4.3.2 Iniciar novo ciclo

Este procedimento aplica-se na operação normal do equipamento.

Pressione durante três segundos a tecla ;

Seguidamente, seleccione um ciclo standard (ver 4.4), ou um ciclo personalizado (ver 4.7) (caso já o tenha programado), ou entre no modo de programação para o fazer.
O controlador electrónico permite ao utilizador programar ciclos personalizados de acordo com necessidades específicas. As instruções respectivas encontram-se no ponto 4.6 do manual do controlador electrónico em anexo.

4.4 Selecção e descrição dos ciclos standard

Os ciclos standard cobrem a maior parte das necessidades diárias na cozinha e foram concebidos para facilitar o trabalho aos utilizadores, através de quatro teclas Start & Go, cada uma correspondente a um ciclo pré-programado.

	Ao pressionar uma das teclas o abatedor dá início ao ciclo pretendido. Três minutos após o arranque, o equipamento verifica automaticamente se a sonda de produto está a ser utilizada. No caso afirmativo, o ciclo será gerido pela sonda; senão, o ciclo realiza-se por tempo.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até +3º C no interior do produto e num tempo máximo de 90 minutos. Ideal para reduzir a temperatura dos produtos alimentares como alimentos de fina espessura, sêmola (massas ou arroz), doces (cremes, mousses), hortaliças e outros produtos delicados.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até +3º C no interior do produto e num tempo máximo de 90 minutos. Criado para optimizar o tempo de trabalho e, ao mesmo tempo reduzir a temperatura dos alimentos volumosos, espessos, sem formação de gelo superficial.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até -18º C no interior do produto e num tempo máximo de 240 minutos. Preparado para a congelação de alimentos pré-cozinhados no forno ou massas fermentadas. Ciclo com duas fases de congelação; durante a primeira fase a temperatura no núcleo do produto atinge +6º C, durante a segunda fase a temperatura no núcleo do produto atinge –18º C.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até -18º C no interior do produto e num tempo máximo de 240 minutos. Projectado para a congelação de alimentos volumosos pré-cozinhados e crus. Rapidamente, a temperatura no núcleo do produto atinge -18º C e o interior do abatedor atinge uma temperatura de -35º C.

4.5 Interrupção de ciclos

4.5.1 Interrupção intencional

Para protecção do compressor, só é possível interromper um programa decorrido um minuto após o arranque.

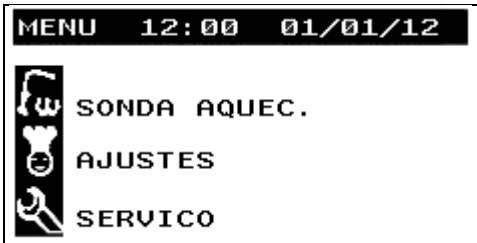
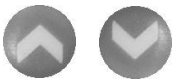
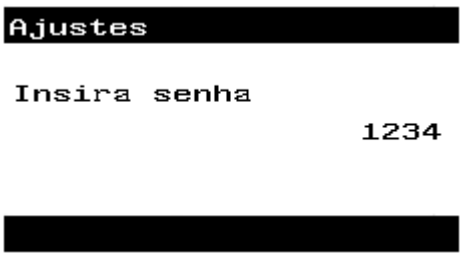
Pressione durante três segundos a tecla ; o ciclo será interrompido e não pode ser continuado.

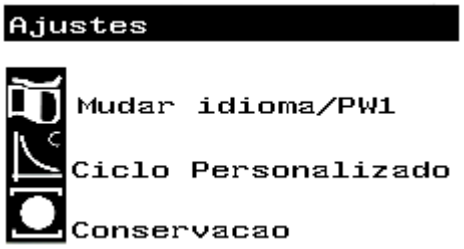
Se pretender desligar o abatedor, pressione novamente durante três segundos a tecla .

4.5.2 Interrupção por abertura da porta

Deve evitar-se a abertura da porta durante o ciclo de funcionamento. Se for realmente necessário abri-la, o tempo de abertura não deve exceder os 30 segundos. Ao fim deste tempo, o ciclo será interrompido e terá de ser reiniciado.

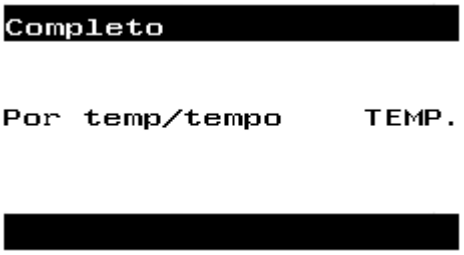
4.6 Programação de um Ciclo Personalizado

	No **MENU** principal utilize as setas  e selecione **AJUSTES** pressionando .
	Com as setas insira o código de fabricante **1234** e pressione para prosseguir.

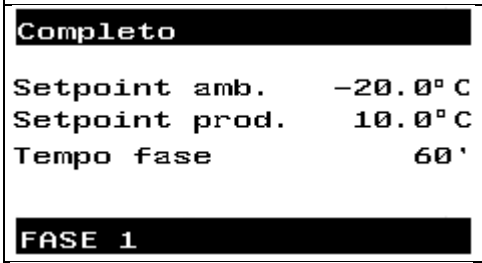


Com as setas selecione a opção **Ciclo Personalizado** e prima ENTER.

Movimente o cursor com as setas e escolha o tipo de ciclo pretendido (exemplo: **Completo**) e pressione ENTER.

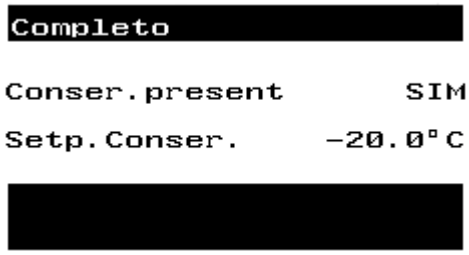
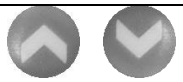
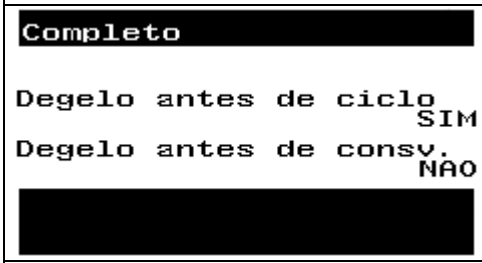
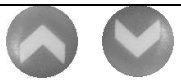
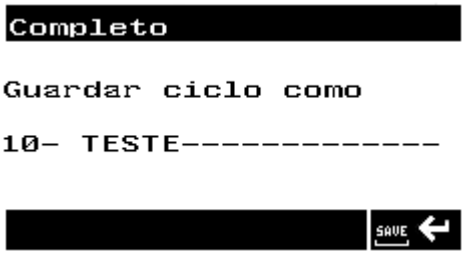
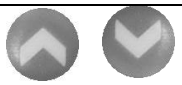
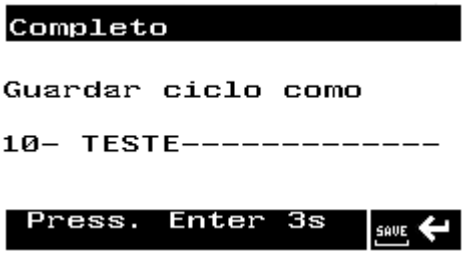


Já dentro da opção do Ciclo Personalizado configure o ciclo por **temperatura** ou por **tempo**, utilizando as setas . Pressione ENTER.



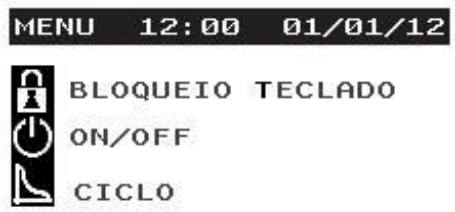
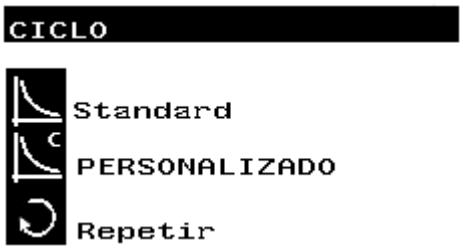
Nesta **FASE 1**, determine, com o auxílio das setas ,as **temperaturas** e a **duração**. Pressione ENTER no fim de cada uma das opções e no final para passar à próxima fase.

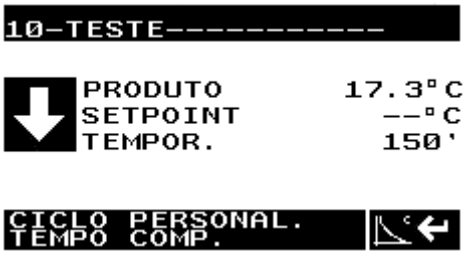
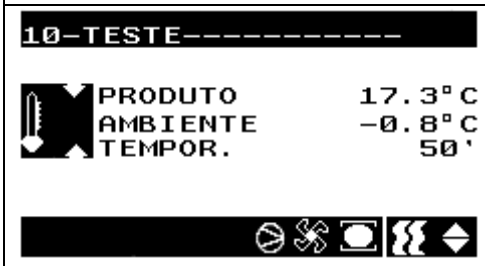
Repita o procedimento da **FASE 1** para personalizar a **FASE 2** e a **FASE 3** de acordo com as especificações pretendidas.

	Com as setas  opte, ou não, pela conservação dos alimentos após a finalização do Ciclo, seguido de . Determine a que temperatura o pretende fazer, se for o caso. Pressione para avançar.
	Com as setas  opte, ou não, pela **Descongelação** antes do início do ciclo. Pressione para confirmar. **O equipamento não permite executar a Descongelação antes de entrar no estado de conservação.**
	Com as setas  selecione, letra a letra, a denominação deste ciclo. Pressione para passar ao próximo caracter.
	Pressione por 3 segundos para proceder à gravação do programa.

Para voltar ao **MENU** principal ou para voltar a alguma das fases anteriores pressione .

4.7 Selecionar Programa Personalizado

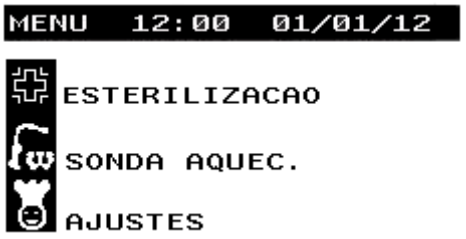
	No **MENU** principal, com as setas selecione **CICLO** premindo .
	Com as setas selecione a opção **PERSONALIZADO** pressionando .

	Escolha o programa pretendido utilizando as setas .
	Prima para dar início ao Ciclo Personalizado.
	Parar o ciclo: com as setas seleccione , localizado no canto inferior direito do ecrã, seguido de .

Nota: A abertura da porta por um período superior a 2 minutos provoca uma paragem automática do ciclo.

Para voltar ao **MENU** principal pressione .

4.7.1 Libertar Sonda do Produto (excepto no AB3)

	No **MENU** principal selecione, com as setas , a opção **SONDA AQUEC.** seguida de .
	A sonda entrará em modo de aquecimento por 2 minutos ou até atingir os 4ºC.

Para voltar ao **MENU** principal pressione .

4.8 Descongelação, alarmes e anomalias

4.8.1 Descongelações

No início do ciclo será realizada uma descongelação automática do evaporador caso a sua temperatura seja inferior a 0ºC.
A descongelação faz-se por ar forçado, aproveitando o calor dos produtos alimentares.

4.8.2 Anulação de alarmes

Pressionar simultaneamente durante três segundos as teclas . Aparecerá o seguinte ecrã

.
Para voltar ao menu anterior, deve pressionar novamente as duas setas em simultâneo.

4.8.3 Anomalias

Caso verifique alguma anomalia no funcionamento, desligue o equipamento, retire todos os produtos alimentares do seu interior e requisite os serviços técnicos de assistência.